

# RICETTA DEL GIORNO

## *Pasta 'ncasciata*

**INGREDIENTI:** *350 g. di paccheri (rigatoni), 70 g. di provola fresca, una melanzana e ½, 70 g. di formaggio parmigiano, ragù (di manzo o maiale), olio d'oliva per friggere.*

**PREPARAZIONE:** Preparare un buon ragù e metterlo da parte. Nettare le melanzane, tagliarle a fette nel senso della lunghezza e dolcificarle in salamoia come di consueto; strizzarle e friggerle in abbondante olio d'oliva. Cuocere i paccheri in acqua salata, scolarli molto al dente, porli in una teglia da forno e condirli con il ragù, mescolando ben bene. Tagliare a pezzi la provola ed unirla alla pasta insieme ad una parte delle melanzane fritte. Ricoprire il tutto con uno strato di melanzane, spargere sopra ancora sugo di ragù, il formaggio parmigiano e mettere in forno moderato (180°) lasciando cuocere per 10-15 minuti circa.